

Les Boissons Chaudes

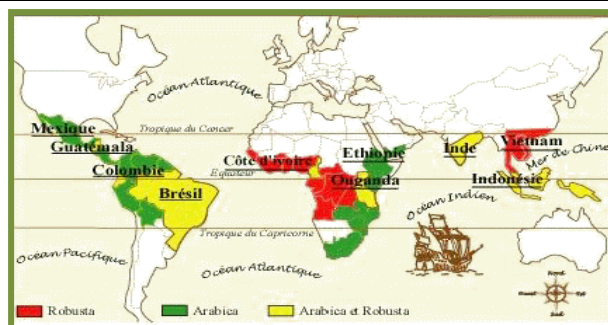
C1-3.1 Valoriser les produits

Objectifs :

- Identifier les boissons chaudes, préciser leurs origines et expliquer les principales étapes de l'élaboration.
- préparer et servir les boissons chaudes de manière professionnelle.
- connaître les différentes variétés de boissons chaudes commercialisées.
- procéder à l'analyse comparative de deux cafés

Vous venez d'être embauché en tant que serveur, dans le salon de thé, « Orange Pékoe » à Arcachon. Spécialiste en caféologie, le propriétaire Pierre Salis souhaite vous initier à la connaissance du café et des boissons chaudes.

Quelles connaissances en matière de boissons chaudes avez-vous acquises lors de vos diverses expériences professionnelles ?



Activité 1

Repérer dans l'extrait de la carte, les différents pays producteurs de boissons chaudes. Où se situent-ils ? Que pouvez-vous en déduire ?

Nos Cafés....

Colombie Excelso *Doux & Suave* 4,50 €

L'une des plus belles régions productrices de café pour cette tasse suave et aromatique

Moka d'Éthiopie *Sauvage & Parfumé* 4,00 €

Originnaire du lieu de découverte du café. Une saveur délicate, légèrement sauvage et fleurie, à l'arôme complexe

Costa Rica Tarrazu *Acidulé & Complet* 4,50 €

Cultivé en haute altitude, un café vif, élégant, rond et agréablement long en bouche

Papouasie Plantation Sigri *Fruité & Équilibré* 4,00 €

Grand cru très aromatique aux saveurs riches et équilibrées. Mariage entre rondeur et douceur, relevé d'une touche acidulée

Décaféiné Léger & Aromatique 3,50 €

Assemblage des meilleurs crus Arabica pour un expresso aux saveurs pleines et onctueuses, sans la caféine

Bourbon Pointu 5,50 €

Il s'agit d'un café typique, originaire de l'île de la Réunion naturellement très faible en caféine, au corps modéré et à la saveur acidulée qui révèle des arômes de fruits exotiques comme litchi, orange, pamplemousse voire d'orchidées en fleurs. 80 €/kg

Maragotype 4,50 € Un des cafés les plus fin, acidulé et aromatique, ce grand cru est une merveille. Originnaire du Mexique ce café aux fèves géantes a une faible teneur en caféine.

Blue Mountain 7,00 € Ce café de Jamaïque est exceptionnel par ses qualités aromatiques aux notes de fleurs et de fruits rouges, tasse très élégante, suave avec une finale d'une incroyable longueur en bouche.

Nos Thés....

CHUN MEE - Thé vert

Thé vert de la région du Zhejiang, en Chine. Infusion claire et limpide, goût savoureux. 4,50 €

LAPSANG SOUCHONG - Thé noir fumé

Le plus fin des thés fumés. Riche et subtil, il est délicatement fumé au bois de pin. 4,50 €

INDE - Darjeeling PUTABONG - Thé noir

Thé fruité avec beaucoup de caractère, tonique et sombre en raison d'une proportion plus importante de théiers d'Assam (80%), ce qui est peu fréquent à Darjeeling. 4,50 €

EARL GREY - Thé noir

Darjeeling au parfum exquis de bergamote. 4,50 €



Nos Infusions....

Bonne Nuit Verveine, citronnelle, rose, fleur d'oranger, écorces d'orange. 4,00 €

Digestive Verveine, Badiane et Menthe poivrée 4,00 €

Apaisante Tilleul De Carpentras, infusion calmante 4,00 €

Nos Chocolats....

Chocolat au lait 4,00 €
Chocolat Viennois 4,00 €

Activité 2

Faire un bon café n'est pas chose facile, Monsieur Salis vous donne quelques conseils afin de maintenir votre matériel en parfait état de fonctionnement. Il vous montre et vous réalisez le réglage, l'entretien des machines, et vous parle de la qualité de l'eau.

Quand j'arrive le Matin

Quatre Chiffres pour un Bon Café

Quand je pars le Soir ...

- Grammes une dose de café
- At pression produite par la machine
- Secondes durée de l'infusion du café
- °C température de la liqueur à la sortie du groupe

**L
a
M
a
c
h
i
n
e
à
C
a
f
é**



Quatre M pour un Bon Café



2

LA QUALITE DE L'EAU

L'eau doit être aussi fraîche et pure que possible, ni trop chlorée, ni trop calcaire. Un facteur essentiel ! Huit fois sur dix, lorsqu'un café est mauvais, c'est parce que l'eau est trop chlorée, trop calcaire. Il faut utiliser une eau faiblement minéralisée afin d'obtenir, par infusion, le maximum des arômes solubles dans la mouture du café. L'eau du robinet doit être filtrée par un adoucisseur ou des filtres à cartouche pour éliminer le calcaire qui bouche la tuyauterie et détériore le matériel.

Relever dans le texte les critères de qualité d'une eau servant à faire un bon café et nommer les incidences sur le matériel.

Activité 3

La torréfaction est une étape très importante dans l'élaboration du café et qui détermine sa qualité. Vous allez à la rencontre du maître torréfacteur qui vous remet un prospectus, **document 1**.



Vous observez et comparez des grains de café vert et des grains de café torréfiés.

Document 1

Torréfacteur, quel est ce métier ?

« La torréfaction consiste à griller les grains pour libérer les arômes du café, c'est une opération extrêmement délicate, un savoir-faire très particulier.

Pendant la torréfaction et selon sa durée, le grain passe progressivement du vert au noir, suivant le résultat voulu. Le contrôle de ce processus par un maître-torréfacteur est indispensable car il peut sublimer ou réduire à néant la qualité d'un café. Le premier changement est la pigmentation. C'est la réaction de Strecker : le grain devient peu à peu ocre, brun et enfin quasi-noir. Le volume du grain augmente sous l'effet de la chaleur ainsi que la dose de caféine. Dans les dix premières minutes, les sucres et l'eau contenus dans les grains caramélisent. Dans les dix minutes suivantes, à l'approche des 200°C, les acides, nommés « précurseurs d'arôme », se combinent et forment les différents arômes si chers au café (800 au total). Cette réaction découverte par le chimiste Maillard, porte aujourd'hui son nom. L'opération se déroule dans un grilloir circulaire ou cylindrique, le torréfacteur. C'est un appareil muni d'un tambour chauffant, en rotation permanente, pour que les grains toujours en mouvement soient torréfiés de façon uniforme, et pour éviter de les brûler. La méthode traditionnelle (ou à l'ancienne) dure un peu moins de 20 minutes, les grains de café vert sont grillés dans le torréfacteur à une température avoisinant les 200°C. Une fois la torréfaction achevée, les grains sont refroidis à l'air libre, par brassage d'air. Plus le refroidissement sera rapide, plus il sera efficace, les grains continuant à se torréfier en refroidissant. Cette technique permet d'obtenir le meilleur des grains. »

3

Désormais vous trouvez des réponses à vos interrogations !
En quoi consiste la torréfaction ?

A quelle température ? Et pendant combien de temps ?



Quel est le résultat attendu ?



Activité 4

De retour au salon de thé, vous mettez en application les conseils donnés et vous préparez 2 cafés : **1 moka d’Ethiopie et 1 café soluble**. Vous souhaitez comparer ces deux produits mettre en avant leurs qualités ou défauts. Vous procédez à l’analyse sensorielle comparative.

FICHE DE DEGUSTATION				FICHE DE DEGUSTATION			
Cru		Origine		Cru		Origine	
1 - LE NEZ				1 - LE NEZ			
Fruits secs		Bois		Fruits secs		Bois	
Amande	<input type="checkbox"/>	Cèdre	<input type="checkbox"/>	Amande	<input type="checkbox"/>	Cèdre	<input type="checkbox"/>
Noisette	<input type="checkbox"/>	Acajou	<input type="checkbox"/>	Noisette	<input type="checkbox"/>	Acajou	<input type="checkbox"/>
Noix	<input type="checkbox"/>	Réglisse	<input type="checkbox"/>	Noix	<input type="checkbox"/>	Réglisse	<input type="checkbox"/>
Arachide	<input type="checkbox"/>			Arachide	<input type="checkbox"/>		
		Particuliers				Particuliers	
		Brûlé	<input type="checkbox"/>			Brûlé	<input type="checkbox"/>
		Caoutchouc	<input type="checkbox"/>			Caoutchouc	<input type="checkbox"/>
		Fermenté	<input type="checkbox"/>			Fermenté	<input type="checkbox"/>
		Sauvage	<input type="checkbox"/>			Sauvage	<input type="checkbox"/>
2 - L'OEIL				2 - L'OEIL			
Crème		Tasse		Crème		Tasse	
Absente	<input type="checkbox"/>	Claire	<input type="checkbox"/>	Absente	<input type="checkbox"/>	Claire	<input type="checkbox"/>
Chamois uni	<input type="checkbox"/>	Moyenne	<input type="checkbox"/>	Chamois uni	<input type="checkbox"/>	Moyenne	<input type="checkbox"/>
Brûlé	<input type="checkbox"/>	Foncée	<input type="checkbox"/>	Brûlé	<input type="checkbox"/>	Foncée	<input type="checkbox"/>
Pétille	<input type="checkbox"/>	Trouble	<input type="checkbox"/>	Pétille	<input type="checkbox"/>	Trouble	<input type="checkbox"/>
3 - LE PALAIS				3 - LE PALAIS			
Notes		De 1 à 10		Notes		De 1 à 10	
Fruité		<input type="checkbox"/>		Fruité		<input type="checkbox"/>	
Corps		<input type="checkbox"/>		Corps		<input type="checkbox"/>	
Amertume		<input type="checkbox"/>		Amertume		<input type="checkbox"/>	
Acidité		<input type="checkbox"/>		Acidité		<input type="checkbox"/>	
Caudalie		<input type="checkbox"/>		Caudalie		<input type="checkbox"/>	
Appréciation générale				Appréciation générale			
Argumentaire commercial				Argumentaire commercial			
Quelles sont vos impressions, vos conclusions.							

La Commercialisation

Votre responsable souhaite vous interroger sur les différentes recettes à base d'expresso.
Relier chaque appellation à sa recette.

Noisette	●	●	Un café servi avec une double dose de café et double de temps d'extraction.
Café au Lait	●	●	Un café allongé servi dans une tasse remplie à plus de la moitié.
Double	●	●	Un Espresso avec une goutte de lait
Longo	●	●	Un Espresso auquel on ajoute un nuage de lait froid ou chaud
 Viennois	●	●	Un Espresso auquel on ajoute de l'eau chaude à la demande
Cappuccino	●	●	Un café court ; la tasse est remplie à moitié avec un grammage similaire.
Irish Coffee	●	●	Un Espresso et de la mousse de lait.
Américain	●	●	Un Espresso et de la crème chantilly au moment de servir.
Ristretto	●	●	Un Espresso, du sirop de sucre de canne, du whisky irlandais, de la crème fraîche battue

Activité 5

Des clients s'installent, vous allez prendre la commande.

Vous préparez et servez les boissons commandées, en respectant les règles de service.

Jeu de rôle

Table n° 6 Couvert : suite	
Bar	
1 noisette 1 expresso 1 cappuccino 1 thé au lait 1 chocolat 1 infusion	
20 11 12	Duras

Les produits d'accompagnement...

Activité 6

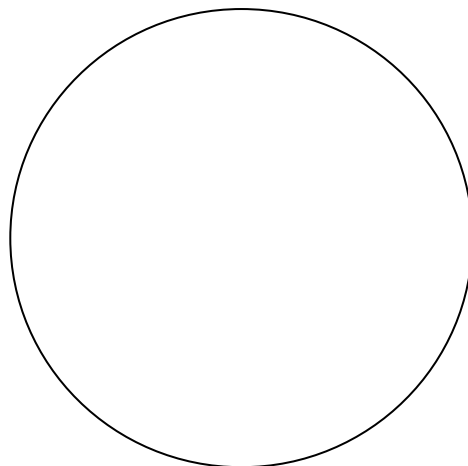
Vous préparez les boissons chaudes à servir.

Mise place de votre matériel sur le plateau et des boissons.

Dessiner le matériel nécessaire au service de votre commande.



Les règles de service des boissons chaudes



Le Service du Café

Prendre la commande à table et poser une **assiette d'attente** devant les clients qui prennent une boisson chaude

Essuyer le dessous des tasses

Poser les tasses remplies sur un plateau, les sous-tasses, cuillères et sucriers seront posés à côté.

Service à table poser le plateau sur le guéridon face aux clients, disposer sur la sous tasse la **tasse anse à droite**, la **cuillère à droite**,

Servir par la droite l'ensemble complet (cuillère, tasse, sous-tasse),

Poser le sucre et les mignardises au **centre de la table**

Poser une assiette d'attente devant les autres clients

Les produits d'Accompagnement

Les sucres roux, blanc, cassonade, chocolat, amande au chocolat, mignardises

Le Service du Thé 6

Prendre la commande à table et poser une **assiette d'attente** devant les clients qui prennent une boisson chaude

Ébouillanter la théière Mettre de l'eau chaude dans la théière

Remplir d'eau chaude la théière Prendre l'eau chaude à partir de la machine à café, remplir la théière selon la quantité de tasses voulues.

Mettre à infuser

Déposer sur le plateau les sous-tasses, les tasses, les cuillères, le sucrier, le pot d'eau chaude et produits d'accompagnement. Ne pas oublier une sous-tasse pour la théière.

Service à table poser le plateau sur le guéridon face aux clients, disposer sur la sous tasse la **tasse anse à droite**, la **cuillère à droite**,

Servir par la droite l'ensemble complet (cuillère, tasse, sous-tasse),

Poser le sucre et les mignardises au **centre de la table**

Poser une assiette d'attente devant les autres clients

Les produits d'Accompagnement

Pot de lait, tranches de citron

Le Service du Chocolat

Prendre la commande à table et poser une **assiette d'attente** devant les clients qui prennent une boisson chaude

Faire fondre le cacao Dans une sauteuse et à l'aide d'un réchaud, faire fondre à feu très doux le cacao.

Faire chauffer le lait Mettre le lait dans un pot à lait et le faire chauffer sans excès à l'aide de la vapeur de la machine à café.

Verser le lait sur le cacao, utiliser un fouet pour bien mélanger. Porter le tout à la limite de l'ébullition. Verser ensuite la préparation dans un pot à lait.

Déposer sur le plateau les grandes sous-tasses, les grandes tasses, les cuillères, le sucrier

Ajouter le pot de chocolat chaud sur une sous-tasse et envoyer.

Service à table poser le plateau sur le guéridon face aux clients, disposer sur la sous tasse la **tasse anse à droite**, la **cuillère à droite**,

Servir par la droite l'ensemble complet (cuillère, tasse, sous-tasse),

Poser le sucre et les mignardises au **centre de la table**

Poser une assiette d'attente devant les autres clients

Les produits d'Accompagnement

Mignardises sucre chantilly

Retenir l'essentiel

Assurer la réalisation des cocktails avec la méthode QQQQCP...

QUI ?	Qui est concerné par la situation ? Qui fait l'action ou l'activité ?
QUOI ?	Quelle est l'action, quelle est la problématique ?
OU ?	Où se traite l'action ? dans quel service ?
QUAND ?	A quel moment se produit l'action ? quelle est sa fréquence ?
COMMENT ?	Comment s'y prend on ? quelle est la démarche, la procédure ?
POURQUOI ?	Quel est l'intérêt de mettre en place cette procédure ? quels sont les objectifs à atteindre ?

7

Les boissons chaudes, j'applique :

Qui suis-je...

Je suis un Espresso et de la mousse de lait....

Je suis un Espresso avec une goutte de lait.....

Je suis un chocolat avec de la chantilly

Je suis un cru d'Ethiopie

Je suis un gros grain de café originaire du Mexique

Je suis un thé qui n'a pas fermenté

Travail à faire

Préparer un document commercial à poser sur la table des clients où vous proposez différentes infusions (5) et leurs vertus thérapeutiques puis 3 thés.